Un mercado exótico en la Ciudad de México

De la redacción.

La cultura de los mercados sin dudas alguna es importante en cada organización social. Por medio de los mercados conoces las tradiciones y costumbres de los pueblos de cada uno de los rincones del mundo. Desde las épocas más remotas y desde los inicios de la civilización el mercado ha sido sumamente importante ya que por ejemplo el trueque fue parte importante del desarrollo importante en la economía de los grupos primi-te fundamental de la cultura de la población tales como: el tipo de alimentos que por lo regular son siempre los integran mercancía que son parte de la diversidad de fauna y flora de la región a la que pertenecen. Los mercados como fuente de trabajo son básicos porque generan empleos y generan un movimiento básico. Existen todo tipo de mercados en los que se pueden encontrar cualquier objeto, articulo, alimento o ropa, cualquiera que sea la necesidad. Mercados de: pulgas, de cháchara, de telas, de ropa de comida de animales, de ganado de brujería y de mil cosas que se nos pudiera ocurrir. En la ciudad de México en la Calle Ernesto Pugibet No. 21, Centro Histórico de la Ciudad de México, delegación Cuauhtémoc existe un mercado peculiar, este es el famoso mercado de San Juan muy conocido por la venta de comida exótica. Entre su oferta de venta ofrece una gran variedad de carne de diferentes animales tales como: armadillo, iguana, zorrillo, venado, conejo, lechón cabrito, tepescuincle, jabalí, avestruz, víbora, carnero, cabrito, búfalo, tigre, hormiga chicatana, cucaracha, a león, faisán, tortugas de caparazón blando (vivas), codorniz, perdiz, pato, ganso, pavos gigantes, tórtola, pichón, Huevos de todo tipo de ave que van desde codorniz, avestruz, tórtola, caracoles, cordero lechal, caviar, diferentes tipos de salmones, hueva de lisa, mantarrayas, percebes, tenazas de cangrejo moro, moluscas de rocas, pescado para comida cantonesa, mejillón de nueva Zelanda, langostino danés, vieiras, angulas, almejas españolas, pez cabeza de hacha, cangrejos de diferentes partes del mundo, centollo, arenque, cigala, anguilas, langostino, esmedregal, langostino danés, molusco de roca, comida mexicana prehispánica como: gusanos de maguey, pochocuiles, chapulines, alacrán, texcas, caracoles, ranas y fruta de otros países como: el lichi, arándano, carambola, maracuyá entre otras todavía aún más difícil de conseguir.



El mercado de San Juan ofrece una amplia variedad de comida exótica.

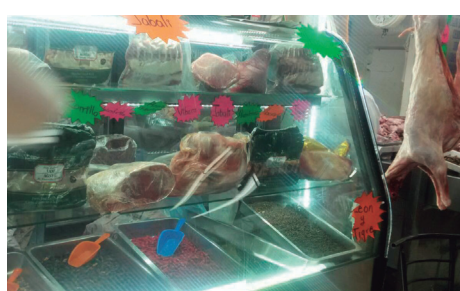


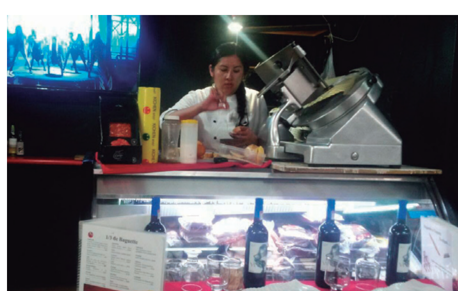
En el interior del mercado se puede degustar una carta con platillos gourmet.

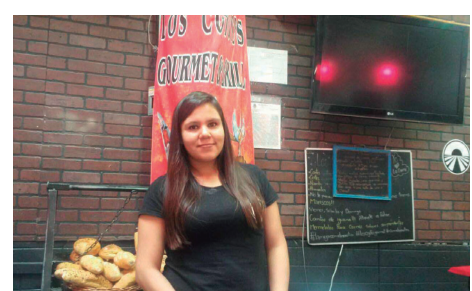


También otros locales ofrecen tapas, vinos y quesos

En los mismos locales te indican la forma de cómo puedes guisar los platillos e inclusive te pueden proporcionar algunas recetas. Al respecto hablamos con la propietaria del lugar la Chef que nos dice que en el local venden carne de tigre pero que lleva un procedimiento especial, ya que si no se guisa de manera correcta se puede poner "cueruda" la carne. Nos argumenta que las hamburguesas de búfalo son un poco carnosas. Los propietarios argumentan que para vender es tipo de alimentos se requieren de diversos permisos especiales de las autoridades como Profepa y otros organismos gubernamentales correspondientes. En cuanto a los costos por obvias razones algunas cosas tienen precios demasiado altos debido a que mucha mercancía es traída del extranjero. Muchos restaurantes de comida gourmet se surten principalmente los de comida oriental. Nuevos restaurantes se han establecido ofreciendo dentro del mismo mercado una gran variedad de quesos, vinos y tapas con servicios de primer nivel y con comida fresca. Hoy por hoy el mercado de San Juan ofrece una nueva demanda alimenticia y ofrece a los consumidores un lugar de esparcimiento y de buena calidad restaurantera, Bon appetit.







Los principales locales comerciales cuentan con los permisos especiales por parte de las autoridades competentes para poder vender carne de ejemplares poco comunes , como el león y tigre.